



# POLPETTE E CRESCENTINE

## GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Ideali da condividere al centro tavola

Cestino di crescentine piccoline e fritte, circa una decina	4
Cestino di tigelle 7 pezzi, con pesto modenese a parte	4
Affettati misti Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, coppa di testa, salame	8
Culaccia	9
L'antipastino bulgnais per una persona	9
I formaggi Squacquerone, caciotta semistagionata, Parmigiano Reggiano	8
Squacquerone	4
Spuma di mortadella	4
La nostra giardiniera di verdure	5
Cipollotti sott'aceto	4
Carciofini sott'olio	5
Polentina frita con squacquerone	7
Polpettine di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di Parmigiano	7
I nostri tortellini...fritti	8
Le chips di patate al rosmarino fatte da noi	4

## AL MATTARELLO

La nostra sfoglina Gabriella prepara a mano tutta la pasta

Tortellini in brodo o in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi	13
Tagliatelle al ragù bolognese	10
Balanzoni al burro e salvia	10
Strette verdi con prosciutto crudo	10
Tagliatelle al friggione	9,5
Spaghetti alla chitarra con salsiccia di mora, crema di peperoni e basilico croccante	10
Mezzelune di squacquerone con crema di melanzane e coulisse di pomodoro	10
Vellutata di piselli con crostini profumati alle erbe	8,5

## LE BOLLICINE

Pignoletto Frizzante - La Mancina • 0,375 l/0,75 l	9/15
Pignoletto Brut - Tizzano	16
Prosecco Superiore Baretta - Merotto	18
Franciacorta Brut - Vezzoli • 0,75 l/1,5 l	23/45
Franciacorta Brut Rosè - Vezzoli	25
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier • 0,375 l/0,75 l	25/45
Albana Metodo Classico - Monticino Rosso	25
Metodo Classico Brut - Christian Bellei Cantina della Volta	32
Metodo Classico Riserva Pas Dosè Comitissa - Martini	42
Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger	97

## I VINI BIANCHI

Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l	9
Falanghina - Mastroberardino • 0,375 l	10
Roero Arneis - Monchiero Carbone • 0,375 l	10
Gewurztraminer - Colterenzio • 0,375 l	11
Albana Secco "A" - Monticino Rosso	15
Pignoletto Fermo Terre di Montebudello - La Mancina	15
Chardonnay Bologna Bianco - Isola	15
Rambela - Randi	16
Falanghina - Mastroberardino	17
Passerina - Agriverde	17
Pignoletto Superiore Alto Vanto - Aldrovandi	18
Riesling Le Vaie - Isola	18
Trebbiano d'Abruzzo - Famiglia Febo	18
Ribolla Gialla - Bortolusso	19
Albana Codronchio - Monticino Rosso	20
Piere Sauvignon - Vie di Romans	27
Collio Bianco - Keber	35

## I VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon - Isola • 0,375 l	9
Lambrusco Reggiano Secco - Medici Ermete • 0,375 l	9
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia • 0,375 l	10
Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Sangiovese Tenentino - Madonia	14
Lambrusco Secco - Medici Ermete	14
Lambrusco Grasparossa amabile - Medici Ermete	14
Cabernet Sauvignon - Tizzano	15
Merlot Lanciotto - La Mancina	16
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	17
Bursôn - Randi	17
Cerasuolo d'Abruzzo Rosato - Famiglia Febo	18
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	19
Montepulciano d'Abruzzo - Famiglia Febo	20
Bologna Rosso Balanzone - Folesano	22
Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate	24
Chianti Riserva Nipozzano - Marchesi De' Frescobaldi	26
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	50
Tignanello 2018 - Antinori	115

## LE BIRRE

Lager alla spina - Moretti Baffo Oro • 0,2/0,4 l	3/5
Lager non filtrata alla spina - Ichnusa • 0,2/0,4 l	3/5
Lager - Messina • 0,33 l	4
Rossa - Moretti • 0,33 l	4
Artigianale Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 l	6
Artigianale APA Morning Glory - Retorto • 0,75 l	12

## LE POLPETTE

E non solo!

Polpette in umido con i piselli *	10
Polpette in crosta di chips con patate grosse fritte	10
Polpette al vino bianco con cremoso di patate	10
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	10
Polpette burgerine di manzo con pomodoro e bucciato	10
Polpette di spinaci e ricotta in crosta di mandorle al forno	10
Polpette di melanzane e mozzarella con patate grosse fritte	10
Cotoletta alla bolognese con patate grosse fritte	14

## VERDURE E CONTORNI

Insalata del giorno	8
Insalata di pollo lattuga, petto di pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano, balsamico	8
Parmigiana di melanzane	8
Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio /con bucciato fuso	6/8
Insalatina mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote	5
Cicoria e patate saltate all'aglio olio e peperoncino	4
Friggione cipolla stufata con pomodoro	4
Purè di patate	5
Patate grosse fritte con sale profumato alle erbe	4

## I DOLCI FATTI IN CASA

Una coccola, anche piccola, per la pancia e per la mente

Polpettine di cioccolato e nocciole con crema inglese	3	5
Polpettamisù	3	5
Tigelline calde con la nutella 4 pezzi	3	5
Torta tenerina con mascarpone	3	5
Zuppa inglese	3	5
Mascarpone con scaglie di fondente	3	5
Gelato di crema con amarene Fabbri	3	5
Frutta di stagione		5

MEZZA PORZIONE



## LE BEVANDE

Limonata, Aranciata, Chinotto BIO - San Pellegrino • 0,2 l	2,5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (vetro) • 0,33 l	3
Thè freddo alla pesca/limone - Estathé (vetro) • 0,25 l	3
Radler Zero Alcol - Moretti (vetro) • 0,33 l	3,5
Spritz Aperol/Campari	5
Spritz al carciofo violetto di San Luca	6
Americano, Negroni, Hugo, Mojito	7
Gin Tonic/Lemon, Vodka Tonic/Lemon	7-10
Amari, Digestivi, Grappe, Liquori, Distillati	3,5-8
Acqua Panna, acqua San Pellegrino (PET) • 0,5 l	1,5
Thè, Infusi, caffè corretto	2,5

Vino al calice consigliato dallo staff 4-7

proposta vegetariana

proposta regionale

Servizio, coperto e pane fatto da noi 1

Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro

\*Nell'elaborato alimentare possono essere presenti prodotti congelati/surgelati/decongelati

Si prega il cliente soggetto ad allergie o intolleranze alimentari di segnalarlo al personale di sala e di richiedere il libro degli allergeni, dove troverà specificati i piatti che possono contenere i prodotti allergeni

[Illustrazioni a cura di MODORO]